

* Eine sparsame Art des Kaffeetochens. Eine sparsame Art der Kaffeebereitung schildert Professor Dr. M. Dennstedt in der „Chemiker-Zeitung“. Den üblichen Bereitungsarten war die Verwendung heißen Wassers gemeinsam, wodurch dem Kaffee zwei Drittel seines Gehalts entzogen wurden, während ungefähr 25 Prozent zurückblieben. Das von Professor Dennstedt erprobte Verfahren aber besteht darin, daß der Kaffee mit kaltem Wasser bereitet wird. Auch das kalte Wasser entzieht dem gemahlene Kaffee seinen Gehalt, aber der Vorgang geht viel langsamer und gründlicher vor sich, und eben darin besteht der Vorteil. Denn auf diese Weise läßt sich dem feingemahlene Kaffee bei etwas Geduld so viel Stoff ausziehen, bis der Rückstand keine erheblichen Extrakte mehr enthält und darum erst wirklich wertlos ist. Dagegen kommt, daß bei der kalten Zubereitung des Kaffees auch sämtliche aromatischen Stoffe erhalten bleiben, was bei der Zubereitung mit heißem Wasser niemals der Fall ist. Bei Anwendung des Verfahrens für kleine Mengen wird in eine Flasche die übliche Menge gemahlene Kaffees, beispielsweise 15 Gramm, geschüttet, dann wird die Flasche mit kaltem Wasser gefüllt, verkorkt und gründlich geschüttelt. Nach einer Stunde schüttelt man wieder und dieses Verfahren wird ungefähr zwei- bis dreimal wiederholt. Am anderen Morgen wird man feststellen können, daß sich der gemahlene Kaffee vollständig auf den Boden gesetzt hat. Nun gießt man die dunkelgefärbte Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Kochtopf und jetzt wird der schon trinkfertige Kaffee bis zum Siedegrad erhitzt. Der auf dem Sieb von der Flüssigkeit zurückgebliebene Kaffeesatz wird mit neuem reinem Wasser in die Flasche zu dem dort verbliebenen zurückgeschüttet, und um eine neue gleich große Menge von Kaffee zu erhalten, werden diesmal nur etwa 5 Gramm gemahlene Kaffees hinzugefügt, worauf in der gleichen Weise wie früher verfahren wird. Diese Methode kann man mehrere Tage lang hintereinander durchführen, indem man immer etwas mehr Kaffee zusetzt, so daß man drei Portionen besten Kaffees, zu denen man sonst 45 Gramm gemahlene Kaffees gebraucht hätte, aus nur 30 Gramm erhält. Auf diese Weise, die zwar ein wenig Geduld erfordert, aber dafür außerordentlich zweckdienlich ist, kann man im Gegensatz zu den bisherigen Bereitungsarten ungefähr 40 Prozent von gemahlene Kaffee ersparen. — Versuchen kann man ja, ob die Wissenschaft auch hier recht hat. Freilich kostet die kalte Methode viel Zeit.